

LA COCINA UTILISIMA

Año 1 - N° 1 / Argentina: \$ 5.90

Chile / Ecuador / Uruguay / Paraguay / Bolivia

Comparte Ofundi



SEn 367.1143-75-3



9 789871 143757

00001





LOS 15 MINUTOS DE FAMA DE CUALQUIER COMIDA.

UN PLATO QUE ENTRA A UN BGH QUICK CHEF DEJA DE SER UN SIMPLE PLATO.

BGH Quick Chef ofrece un modelo para cada necesidad. Con su tecnología 3D Gourmet podés desde calentar o descongelar un simple plato, hasta preparar las más sofisticadas recetas de cocina. Todo ahorrando tiempo y de la forma más limpia, práctica y simple.



BGH Quick Chef
EL ESPECIALISTA

Además Cursos de Cocina gratuitos en todo el país coordinados por Manuel Aladro

Centro de Atención al Cliente: de lunes a viernes de 9 a 18 hs. al 4309-2162/2168. Fax: 6310-4032. E-mail: hogar@bgh.com.ar

UTILISIMA

recetas de cocina

Año 1 - N° 1



Hongos en hojaldre
Strudel de puerros
Empanada gallega
Gajos de naranja confitados
al chocolate
Alfajores de coco y chocolate
Mentitas
Pastel de carne
Focaccia



Carré laqueado con naranjas
y martini
Torta de anís
Marquise de chocolate en frío
Recetas fáciles
Arrollado de pollo
Roule de pejerrey
Aceite de oliva
Alcachofas con jamón



Lomo en torre
Pan de pescado y vegetales grillados
Rosca de Pascua
Aro bicolor con quinotos
Canastas de crêpes al chocolate
con sabayón
Cheese cake de duraznos
Turbante de brótola

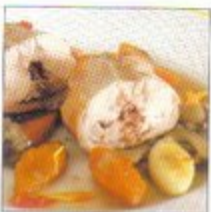
11



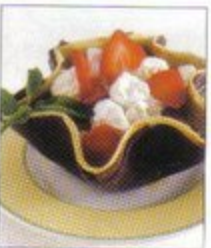
16



19



31



PRODUCTO

Aceite de oliva

Desde hace 6000 años, los países mediterráneos disfrutan de las cualidades del aceite de oliva.

En la actualidad, está conquistando el mundo entero y los paladares más exigentes.



Directora:
Maria Angela Allara de Sandler
Coordinación Editorial: Silvia Smid
Producción y coordinación fotográfica:
Alicia Rovigno
Fotografía: Osvaldo Salandria
Diseño y diagramación:
Leticia Estevez
Edición: Sandler Publicidad S.A.
Pedras 1080 - C1070AAV - Capital

Distribuidor en Capital: Rubbo S.A.
Rio Cuarto 2628 Capital - Tel.: 4303-6283/6285
Distribuidor en Interior: D.I.S.A. - Pte. Luis Sáenz Peña
1832/6 - C1135ABN - Capital - Tel.: 4305-3160
Fotocromos: MasterPress S.A.
Montevideo 744 - Capital - Tel.: 4816-9933 - Fax: 4816-9577
Impresa en marzo de 2005 en Argentina por:
Casano Gráfica - Ministro Brin 3932 - Pcia. Buenos Aires

Autor y propietario: Héctor Ernesto Sandler

Las aportaciones están sujetas a la autoría del Sr. Héctor Ernesto Sandler, quedando reubicadas en esa creación única y autónoma, sin que sea posible atribuir separadamente a cualquiera de los aportadores un derecho sobre el conjunto total de la obra: "Utilísima las mejores recetas". La reproducción total o parcial de esta obra, incluida la portada y su título por cualquier medio, y todo uso de ella no autorizado, constituye una transgresión a las normas de la Ley Nacional N° 11.723, con sus responsabilidades penales. Queda hecho el depósito que marca la ley. También se encuentra protegida por el Convenio de Berna y la Convención Universal de Ginebra de 1952.

ISBN obra completa: 987-1143-75-3.
ISBN: 987-1143-76-1 Fascículo N° 1.

PRINTED IN ARGENTINA

Sandler, Héctor Ernesto
La cocina: Utilísima.
1a. ed. - Buenos Aires:
Sandler Publicidad, 2005.
v. 1, 36 p.; 28 x 20cm.
ISBN 987-1143-76-1
1. Cocina Nacional
2. Cocina Internacional
I. Título
CDD 641.514

Comparte Ofundi



■ Champiñones



Existen 2000 variedades de hongos que se consumen mundialmente. Cultivados o silvestres, se conocen como "la carne de los vegetarianos".

HONGOS EN HOJALDRE

ingredientes

(6 porciones)

- 1 kg. de masa de hojaldre
- 1 huevo
- 1 yema
- 2 pechugas de pollo
- c/n. de aceite de oliva
- 1 cda. de manteca
- 3 cebollas de verdeo
- 2 dientes de ajo
- 2 edas. de perejil
- 1/2 ají rojo
- 300 g. de hongos frescos (portobello, champiñones, gírgolas)
- sal y pimienta, a gusto
- hojas de ciboulette frescas



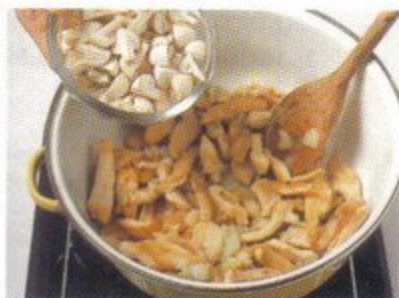
MONTAJE DEL VOL-AU-VENT

Estirar la masa de hojaldre a 1cm espesor. Cortar un círculo de 24cm de diámetro para formar la base y 2 aros del mismo diámetro. Pintar la base con huevo y la yema, y superponer los aros, pegándolos con huevo, cuidando de no llegar a los bordes. Enfriar en el freezer durante 20 minutos. Cocinar en horno fuerte 15 minutos y otros 15 minutos a fuego suave. Reservar.



2 RELLENO:

Cortar en finos aros las cebollas de verdeo, picar los ajos, cortar el ají en pequeños cubos y rehogar en una cacerola con manteca y aceite hasta tiernizar. Salpimentar a gusto.

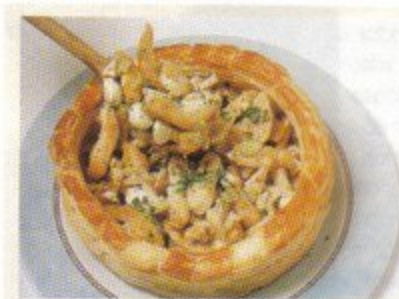


3

Cortar tiritas de pollo y sellarlas en una sartén con aceite y manteca hasta dorar la superficie. Incorporar el pollo sellado a la preparación de cebolla. Agregar los hongos limpios y fileteados o cortados en cuartos. Verificar los condimentos y espolvorear con el perejil picado.

■ IMPORTANTE

Para decorar la masa del vol-au-vent, antes de llevar la masa al horno pintar la superficie con huevo sin que escurra por los bordes y marcar con el lomo de un cuchillo rayas paralelas completando todo el aro. La masa de hojaldre aumentará considerablemente su volumen en el horno y la superficie del aro será decorada. Se pueden preparar en tamaños individuales. Retirarlos del horno cuando tomen un color dorado parejo. Dejar enfriar los vol-au-vent y proceder a rellenarlos.



ARMADO DEL PLATO

Rellenar el vol-au-vent con la preparación de hongos y pollo caliente. Espolvorear con perejil picado, decorar con hojas de ciboulette y servir.

PAULA POLONO

STRUDEL DE PUERROS

ingredientes (8 porciones)

- ▮ 2 hojas de masa philo
- ▮ c/n. de manteca clarificada
- ▮ 2 atados de puerros
- ▮ 2 morrones rojos
- ▮ 2 pechugas de pollo
- ▮ 1 atado de cebolla de verdeo
- ▮ 100 gr. de queso rallado
- ▮ 2 yemas
- ▮ c/n. de aceite
- ▮ 2 edas. de harina de maíz
- ▮ sal y pimienta, a gusto

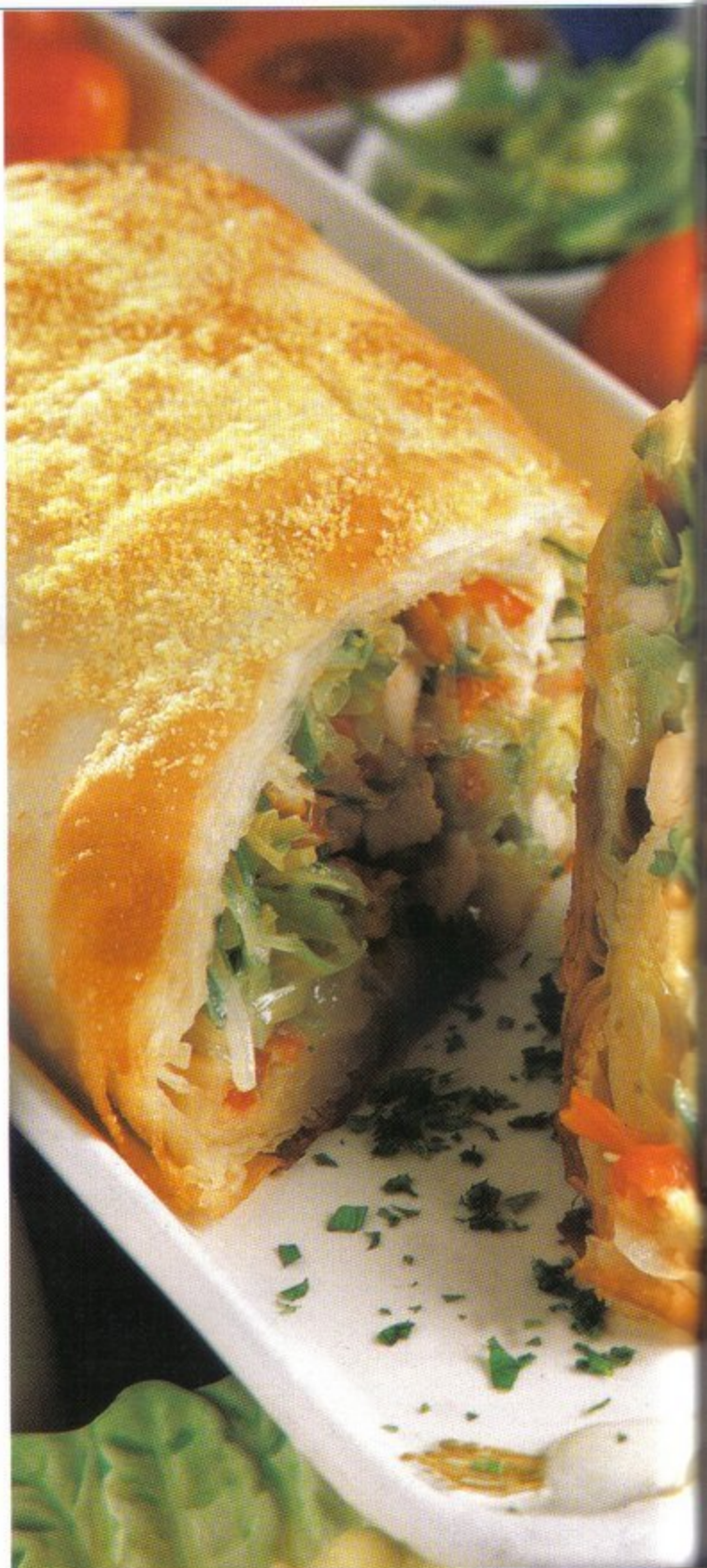
■ MANTECA CLARIFICADA

Para obtener la manteca clarificada, simplemente, colocar un trozo de manteca dentro de una cacerolita y llevarla al calor muy suave hasta que se funde.

Luego, retirar del fuego, pasar la manteca fundida a un recipiente de vidrio y dejar en reposo durante unos minutos.

Al cabo de ese tiempo, se verán en el recipiente tres capas distintas. La capa superficial constituida por las impurezas de la manteca debe ser retirada con cuidado, con la ayuda de una cuchara. La segunda capa, es la denominada manteca clarificada que tiene el aspecto de un aceite espeso. En Medio Oriente, se la denomina Ghee y se la puede conservar durante mucho tiempo a temperatura ambiente.

La última capa que queda en la base del recipiente es el suero que también será desechado. Para ello hay que volcar con mucho cuidado el ghee, evitando que se arrastren gotas del suero.





1

Cortar en fina juliana los puerros, los morrones y las cebollas de verdeo. Rehogar en una sartén con aceite hasta tiernizar las verduras.



2

Aparte, cortar el pollo en tiras finas y sellarlas en una sartén con aceite. Salpimentar. Mezclar en un bol las verduras y el pollo, condimentar a gusto con sal y pimienta, las yemas y el queso rallado.



3

Extender una hoja de masa philo, pincelar con la manteca clarificada y superponer otra hoja de masa. Volver a pincelar con manteca.



4

Colocar sobre el borde más angosto la preparación de pollo sin llegar a los extremos.

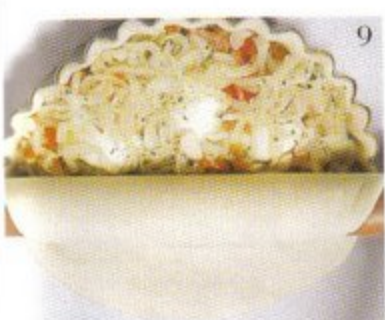
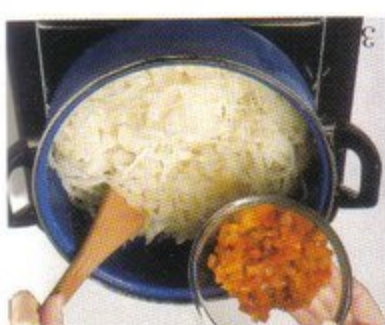
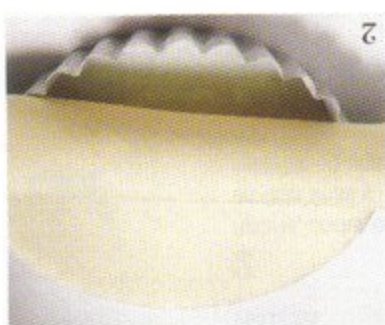


5

Cerrar los laterales doblándolos de afuera hacia adentro y luego arrollar. Acomodar en una placa sobre un silpat, pincelar con manteca, espolvorear con harina de maíz y cocinar en horno precalentado a 180° C durante 30 minutos. Servir acompañado de hojas verdes o verduras a elección.



EMPANADA GALLEGA



Ingredientes (8 porciones)

- Masa:**
- 750 gr. de harina
 - 1 pizca de sal
 - 15 gr. de levadura de cerveza
 - 1 cda. de azúcar
 - 300 c.c. de agua tibia
 - 2 cda. de aceite
 - 30 gr. de manteca

- Releño:**
- 750 gr. de cebollas
 - 3 dientes de ajo
 - 4 cda. de aceite
 - 1 ají rojo
 - 3 cda. de perejil
 - 1 cda. de pimentón
 - 1 lata grande de atún
 - 1 lata de morrones
 - 3 huevos duros
 - sal y pimienta, a gusto

1 MASA:

Mezclar la harina con la sal, colocarla en la procesadora junto a la levadura previamente diluida en el agua tibia y el azúcar. Procesar a medida que se incorpora el aceite y la manteca. Si fuera necesario agregar más agua, para formar una masa tierna.

2

Colocar el bollo en un bol, cubrirlo con un lienzo y dejarlo descansar de 20 a 30 minutos. Separar 3/4 partes de la masa, estirarla y forrar una tartera de 26cm de diámetro enmantecada y enharinada. Reservar en la heladera la tarta y el resto de la masa tapadas.

3 RELEÑO:

Para el releño, pelar las cebollas, cortarlas por la mitad y luego en medios aros finos. Cocinarlas en una

4

Condimentar con sal, pimienta, perejil y pimentón. Dejar enfriar. Colocar la mitad del releño sobre la masa.

5

Acomodar sobre las cebollas y en forma pareja el atún escurrido, los morrones cortados en tiras y los huevos duros cortados por la mitad. Cubrir con el resto de las cebollas.

6

Estirar la masa restante, cubrir el releño y realizar un repulgue. Cocinar en horno precalentado en moderado de 40 a 45 minutos.



Gajos de naranja confitados al chocolate

ingredientes

- 4 naranjas
- 400 c.c. de agua
- 400 c.c. de azúcar
- 150 gr. de baño de chocolate

- Cortar las naranjas en octavos. Retirar la pulpa y utilizarla para otra preparación.
- Colocar una cacerola con agua y sal a hervir. Incorporar las cáscaras y dejar cocinar durante 1 minuto. Escurrir y pasar por agua fría para cortar la cocción.
- Aparte, realizar un almíbar con el agua y el azúcar, una vez que toma punto ebullición, cocinar durante 5 minutos.
- Incorporar las cáscaras de naranja y continuar con la cocción 5 minutos más.
- Retirar del fuego y dejarlos reposar en el almíbar durante 24 horas.
- Escurrir, bañarlos en el chocolate previamente fundido a Baño de María pero sólo las 3/4 partes de cada gajo, de manera que quede una punta color naranja.
- Dejar secar y utilizar.

ELISA DALLAS



Alfajores de coco y chocolate

ingredientes

- 12 galletitas de vainilla, coco o chocolate
- 200 gr. de baño de chocolate

RELLENO:

- 250 gr. de dulce de leche repostero

CUBIERTA:

- 100 gr. de coco rallado
- 150 gr. de azúcar
- 1 huevo

- Derretir el chocolate a Baño de María y sumergir cada galletita (de unos 5 ó 6 cm de diámetro). Dejar secar sobre papel manteca.



Mentitas

ingredientes

- ▮ 120 gr. de chocolate cobertura blanco
- ▮ 300 gr. de fondant
- ▮ 10 gotas de esencia de menta natural
- ▮ 150 gr. de azúcar impalpable
- ▮ 300 gr. de chocolate cobertura semi amargo
- ▮ 2 edas. de licor de menta

- Fundir el chocolate blanco a Baño de María, retirar del fuego y entibiárlolo a 35° C.
- Colocar el fondant en la mesada de mármol y mezclarlo con el chocolate fundido.
- Perfumar con la esencia de menta y el licor.
- Amasar para integrar bien a medida que incorpora el azúcar impalpable y de esta manera se seca la masa.
- Estirarla a 1,5cm de espesor y cortar discos con cortante de 3cm de diámetro.
- Dejar orear los medallones y luego bañarlos en el chocolate semiamargo previamente fundido y templado. Dejar secar sobre un silpat.
- Servir acompañando el café.

LUCHI MUÑOZ

chocolate

- Colocar el dulce de leche en manga y rellenar generosamente con el dulce sobre cada tapa.
- Para la cubierta mezclar muy bien el coco, el azúcar y el huevo y colocar en manga.
- Sobre papel manteca, hacer unos círculos separados entre sí, del mismo diámetro de la galletita elegida, y hornearlos a temperatura moderada durante 10 minutos.
- Una vez fríos, encimarlos sobre el dulce, formando los alfajores.

IVANA CRAINICH



Pastel de carne

ingredientes

- 1 kg. de papas
- c/n. de manteca y leche
- 1 ajo

RELLENO:

- 1 kg. de carne picada
- 1 cebolla, 1 zanahoria,
1 morrón, 2 dientes de ajo
- 50 gr. de aceitunas negras
- 2 huevos duros
- 1 cda. de queso rallado
- sal y pimienta, a gusto

SALSA:

- mire poix (cebolla, morrón
y zanahoria)
- 150 c.c. de vino tinto
- 300 c.c. de fondo de carne
- sal y pimienta, a gusto

■ Cocinar las papas en agua hirviendo. Una vez tiernas, escurrirlas y pisarlas hasta formar un puré con el ajo, la manteca y la leche.

■ Para el relleno, cocinar las verduras finamente picadas e incorporar la carne. Salpimentar a gusto. Retirar del fuego y agregar las aceitunas negras y los huevos duros picados gruesos.

■ Tomar un aro pequeño, colocarlo sobre el plato y colocar una porción de puré, luego una de carne y cubrir con otra porción de

puré, presionar y espolvorear con queso rallado, si lo desea puede gratinar en horno bien caliente.

■ Para la salsa, rehogar el mire poix en una sartén con manteca y aceite hasta tiernizar, incorporar el vino y dejar reducir a la mitad de su volumen. Agregar el fondo de carne y volver a reducir. Colar y condimentar a gusto con sal y pimienta.

■ Servir el pastel de carne bien caliente acompañado de la salsa.

MAXIMILIANO FONTANET



Focaccia



Ingredientes

- 1 kg. de harina
- 50 gr. de levadura de cerveza
- 200 c.c. de aceite de oliva
- 450 c.c. de agua
- 20 gr. de sal
- 2 edas. de sal gruesa
- ramitas de romero

MA. LAURA D'ALOISIO

- Tamizar la harina con la sal, colocarla en un bol en forma de corona y añadir en el centro la levadura, la mitad del agua y la mitad del aceite de oliva. Formar una masa húmeda añadiendo el resto del agua.
- Amasar hasta lograr un bollo, colocarlo en un bol y verter el resto del aceite. Dejar levar en un lugar tibio hasta duplicar su volumen.
- Acomodar la masa en un molde rectangular de 30cm por 40cm.

- Marcar hoyos en la superficie de la masa, con los dedos.
- Volver a levar en un lugar tibio y perfumar con ramitas pequeñas de romero y granos de sal gruesa.
- Cocinar en horno precalentado a 180° C durante 30 minutos.
- Si desea la focaccia más fina dividir la masa en dos partes y seguir las mismas indicaciones.
- El romero puede reemplazarse por tomillo, panceta o quesos.





Naranjas

Para sacarle más jugo a los cítricos, hay que sumergirlos unos minutos en agua caliente.

CARRE LAQUEADO con naranjas y martini

Ingredientes (4 a 5 porciones)

- ▀ 1 carré de cerdo
- ▀ sal y pimienta, a gusto
- ▀ 4 naranjas
- ▀ jugo de 4 naranjas
- ▀ 3 cdas. de miel
- ▀ 2 cdas. de azúcar negro
- ▀ jugo de 1 limón
- ▀ 200 c.c. de martini seco
- ▀ 200 c.c. de caldo de carne
- ▀ pimienta en granos



1

Limpiar la carne retirando el exceso de grasa. Atar con hilo para que no pierda la forma durante la cocción. Salpimentar a gusto. Sellar la pieza en una sartén con aceite y manteca.



2

Aparte, colocar en una cacerolita las cascaritas de las naranjas, previamente blanqueadas, el jugo de naranja, la miel, el azúcar, el jugo de limón, el martini, el caldo y la pimienta en granos. Llevar a fuego y cocinar a punto de ebullición durante 7 minutos. Retirar, filtrar, enfriar y reservar las cascaritas y el fondo de cocción.

PARA LA GUARNICIÓN

INGREDIENTES:

- ▀ 2 kg. de cebollas
- ▀ c/n. de aceite de oliva
- ▀ 1 bouquet de hierbas
- ▀ 40 g. de azúcar rubio
- ▀ c/n. de caldo de verduras
- ▀ 50 g. de tomates secos
- ▀ sal y pimienta, a gusto



1 - Cortar las cebollas en pluma y rehogar en una cacerola con aceite de oliva junto al bouquet de hierbas hasta que estén tiernas y transparentes.



2 - Incorporar el caldo, a medida que se vaya evaporando. Agregar el azúcar rubio y los tomates secos previamente hidratados y cortados en juliana. Cocinar hasta que las cebollas se caramelicen. Servir la carne con los vegetales caramelizados.



3

Acomodar el carré en una placa, preferentemente sobre papel metalizado y bañarlo con el fondo de cocción reservado. Llevar a horno precalentado a 200° C durante 10 minutos, continuar la cocción durante 30 minutos más pero a horno moderado. Continuar rociando la carne con el fondo, durante la cocción.

Torta de anís

ingredientes

- ▶ 25 gr. de levadura
- ▶ 300 c.c. de leche tibia
- ▶ 50 gr. de manteca blanda
- ▶ 150 gr. de azúcar
- ▶ 2 huevos
- ▶ 1 cda. de ralladura de limón
- ▶ esencia de vainilla
- ▶ 1 cda. de anís en grano
- ▶ 500 gr. de harina 0000

DECORACIÓN:

- ▶ 1 taza de azúcar impalpable
- ▶ c/n. de licor de anís
- ▶ semillas de anís
- ▶ anís estrellado

■ Disolver la levadura con la mitad de la leche, agregar 2 cucharaditas de azúcar y unas cucharadas de harina tomadas del total medido y dejar levar.

■ Aparte, batir a pomada la manteca con el azúcar. Agregar los huevos. Perfumar con la ralladura, la esencia de vainilla y el anís en grano (si desea intensificar el sabor del anís, moler las semillas con un palote o con el molinillo de café).

■ Agregar alternando, el resto de la leche tibia, la harina y el primer fermento.

■ Verter la preparación en un molde savarín de 24cm de diámetro, enmantecado y enharinado. Dejar levar en lugar tibio, tapado, hasta que duplique su volumen.

■ Cocinar en horno moderado de 20 a 30 minutos, hasta que se dore. Desmoldar.

■ El anís se puede reemplazar por cubitos de dulce de membrillo o batata, chocolate picado, nueces o almendras picadas, fruta abrigantada o fruta disecada.

■ Para la decoración, preparar un glaseado con el azúcar impalpable y la cantidad necesaria de licor de anís hasta que se torne corredizo.

■ Bañar la torta y espolvorear con semillas de anís mientras el glaseado esté húmedo.

■ Terminar la decoración con anís estrellado.

SILVIA SMID



Marquise de chocolate en frío



ingredientes

- 300 gr. de chocolate
- 150 gr. de manteca
- 150 gr. de azúcar
- 6 yemas
- 7 gr. de gelatina sin sabor
- 1 edta. de esencia de vainilla
- 200 c.e. de crema de leche

CREMA INGLESA:

- 500 c.e. de leche
- 150 gr. de azúcar
- 5 yemas
- 1 edta. de esencia de vainilla

■ Para realizar la marquise, fundir el chocolate junto con la manteca a Baño de María.

■ Hacer un almibar con el azúcar. Batir las yemas hasta que estén espumosas, incorporar el almibar en forma de hilo y continuar batiendo.

■ Por último, agregar la gelatina previamente disuelta en agua y calentada.

■ Mezclar la preparación de chocolate y manteca con la esencia, las yemas y la crema batida.

■ Verter la preparación dentro de un molde para budín inglés.

■ Llevar a la heladera durante 3 horas, por lo menos.

■ Para la crema inglesa, calentar la leche hasta que rompa el hervor. Batir las yemas con el azúcar y luego incorporar la leche.

■ Verter la preparación dentro de una cacerola y cocinar sin dejar de mezclar, hasta que espese, evitando que hierva (85° C).

■ Perfumar con la esencia.

■ Servir la marquise acompañada de la crema inglesa.

MÁXIMO CASÁ



Alfajorcitos de pistacho

25 unidades

MASA: ♦ 400 gr. de manteca
♦ 300 gr. de azúcar impalpable
♦ 3 huevos ♦ 550 gr. de harina
♦ sal - **RELLENO:** ♦ 200 gr. de mazapán ♦ 20 gr. de pasta de pistachos ♦ 40 gr. de pistachos
♦ 20 c.e. de ron - **CUBIERTA:**
♦ 200 gr. de chocolate

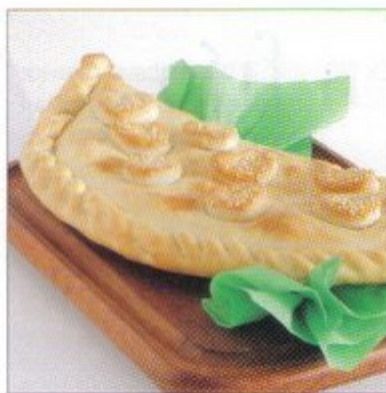
■ **MASA:** Mezclar la manteca junto con el azúcar, a punto de pomada. Incorporar los huevos y por último los ingredientes secos. Formar un bollo de masa tierno y dejar reposar por tres horas. Estirar de 3mm de espesor y cortar discos de 4cm de diámetro. Cocinar los discos en horno precalentado a 190° C durante 15 minutos.

■ **RELLENO:** Ablandar el mazapán con el ron e incorporar los pistachos y la pasta de pistachos. Colocar la mezcla en una manga y untar uno de los discos, tapar con otro disco formando un alfajor.

■ Bañar con chocolate derretido, pero sólo la mitad.

■ Antes de que se enfríen se pueden decorar con pistachos picados y/o hilos de chocolate blanco.

MERCEDES AGUIRRE



Gran empanada

1 unidad

MASA: ♦ 3 tazas de harina leudante ♦ 1 cdta. de sal ♦ 3 cdas. de aceite ♦ 1 taza de agua tibia
RELLENO: ♦ 1 taza de queso Mar del Plata ♦ 1 taza de queso mantecoso ♦ 100 gr. de panceta ahumada ♦ 100 gr. de jamón cocido ♦ sal y pimienta
♦ 2 huevos ♦ 1/2 taza de queso rallado

■ **MASA:** Disponer la harina en un bol y hacer un hueco en el centro. Colocar la sal, el agua tibia y por último el aceite. Unir todos los ingredientes formando un bollo. Dejar reposar la masa 30 minutos.

■ **RELLENO:** Cortar los quesos, la panceta y el jamón en cubitos y mezclar con los huevos y el queso rallado. Salpimentar.

■ **ARMADO:** Estirar la masa en forma redonda. Colocar el relleno en una de las mitades, doblar la otra mitad de masa por arriba y cerrar como una empanada. Hacer el repulgue. Con los restos de la masa, cortar formitas y decorar la empanada.

■ Pintar con huevo batido y cocinar en horno fuerte hasta que esté dorada.

AILEN APELLANIZ



Fantasmillas

8 unidades

MASA: ♦ 130 gr. de harina leudante ♦ 80 gr. de manteca
♦ 50 gr. de azúcar ♦ ralladura de 1 naranja ♦ ralladura de 1 limón ♦ 2 yemas ♦ agua
RELLENO: ♦ 500 gr. de dulce de leche repostero - **CUBIERTA:**
♦ 250 gr. de chocolate blanco
♦ glase para decorar

■ **MASA:** Colocar la harina en un recipiente en forma de volcán. Mezclar rápidamente la manteca blanda con el azúcar hasta obtener una crema espesa y colocarla en el centro del volcán. Agregar las yemas y las ralladuras cítricas. Incorporar de a poco la harina del centro hacia afuera. Agregar el agua necesaria hasta que la masa se desprege del recipiente.

■ Espolvorear la mesada con harina y con un palo de amasar estirla algo gruesa. Cortar círculos de 3cm de diámetro y llevar a la heladera durante 15 minutos. Luego, cocinar en horno a 220° C, 15 minutos. Dejar enfriar.

■ Rellenar una manga con el dulce de leche y realizar copos de dulce sobre las tapitas de base.

■ Fundir el chocolate blanco a Baño de María y bañar los copitos. Dejar enfriar hasta que el chocolate se endurezca. Decorar realizando caritas con glase negro.

CANDELA FURLAN



Râble de conejo estofado

2 porciones

- ❖ 2 râble de conejo ❖ 60 gr. de zanahorias ❖ 60 gr. de zucchini
- ❖ 60 gr. de berenjenas
- ❖ caldo de puerros en polvo
- ❖ c/n. de aceite de oliva
- ❖ sal y pimienta ❖ c/n. de agua

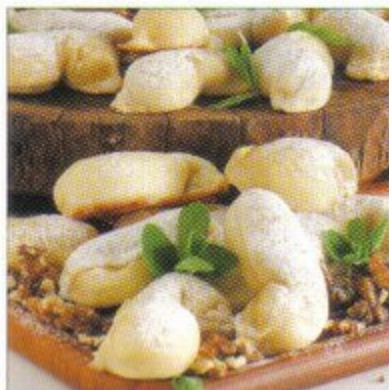
■ Limpiar y trozar el conejo de manera de lograr 2 unidades de râble, teniendo en cuenta que es la parte que comprende desde las costillas hasta donde se unen con los muslos. Sellar las piezas en una sartén con aceite de oliva. Reservar.

■ Biselar los vegetales, colocar aceite de oliva en una cacerola y sudar los vegetales. Luego de unos minutos espolvorear el caldo de puerros, cubrir con agua e incorporar el conejo. Cocinar tapado y al horno, por espacio de 1 hora.

■ Filtrar y reducir el fondo de cocción.

■ Servir el conejo y acompañar con los vegetales y la reducción del jugo de cocción.

RODRIGO AYALA



Beigalaj de queso

8 porciones

- MASA:** ❖ 2 tazas de harina
❖ 1 huevo ❖ 1 cdta. de sal
❖ 5 cdas. de aceite ❖ agua
- RELLENO:** ❖ 500 gr. de queso blanco ❖ 500 gr. de ricotta
❖ 4 yemas ❖ pizca de sal
❖ 2 cdas. de azúcar
❖ 100 gr. de margarina
❖ 2-3 cdas. de harina ❖ nueces
❖ huevo ligado para pintar
❖ azúcar molida para espolvorear ❖ crema batida

■ **MASA:** Colocar la harina en un bol, ahuecar y disponer en el centro el huevo, el aceite, sal y agua, hasta formar una masa. Golpearla contra la mesada enharinada hasta que quede tierna. Dejar descansar 20 minutos.

■ **RELLENO:** Mezclar los quesos con las yemas, el azúcar y la sal. Agregar harina hasta que el queso no absorba más. Estirar la masa en forma rectangular, pincelar con margarina. Colocar el relleno en el borde y arrollar como si fuera un strudel angosto. Cortar porciones y darles forma de S.

■ Colocar los beigalaj en una placa pincelada con margarina, pintar con huevo ligado y espolvorear con azúcar molida. Hornear hasta que queden dorados.

■ Servir con crema batida y nueces, espolvoreados con azúcar impalpable.

PABLO GELDSTEIN



Paté de hígado

1 kilo

- ❖ 50 gr. de manteca ❖ 1 cebolla
- ❖ 1 cebolla de verdeo
- ❖ 1 puerro ❖ 1 rama de apio
- ❖ 1 kg. de hígado de ternera
- ❖ sal y pimienta, a gusto
- ❖ 1/2 vaso de caldo de carne
- ❖ 1/2 vaso de vino blanco
- ❖ 1 sobre de gelatina sin sabor
- ❖ c/n. de crema de leche

■ Picar finamente las cebollas, el puerro y el apio. Rehogar en la manteca, en una sartén a fuego moderado.

■ Limpiar el hígado y cortarlo en cubos, subir el fuego y sellarlo en la misma sartén.

■ Salpimentar. Incorporar el caldo caliente y el vino blanco. Cocinar unos minutos.

■ En caliente, licuar todos los ingredientes e incorporar la gelatina previamente disuelta en 2 cdas. de agua y disuelta al calor. Incorporar crema de leche en la cantidad necesaria para formar una crema.

■ Moldear en recipiente forrado en papel aluminio o film, humedecido con agua.

■ Llevar a la heladera hasta solidificar.

■ Desmoldar y servir frío decorado con grises crocantes.

IVANA CRAINICH

Comparte Ofundi

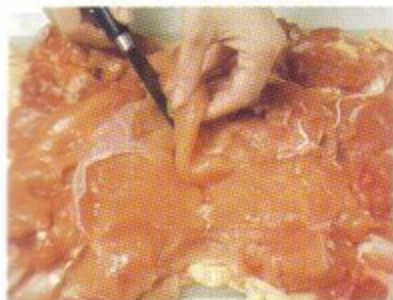




■ Ajíes

Si desea darle más colorido a las rodajas del arrollado, puede emplear ajíes de diferentes colores.

ARROLLADO DE POLLO



1 Abrir el pollo por el vientre y acomodar sobre la mesada con la piel hacia abajo. Deshuesarlo retirando la carcaza y los huesos de las extremidades. Abrir la carne de manera que quede con forma rectangular y de un espesor parejo. Salpimentar a gusto.



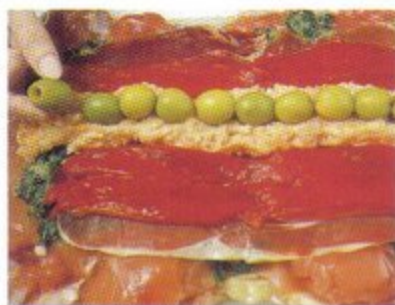
2 Procesar la suprema con la clara de huevo y mezclar con la crema, la sal, la pimienta, el pimentón y la cucharada de almidón. Dividir la preparación en dos partes iguales y añadir a una de ellas la espinaca.



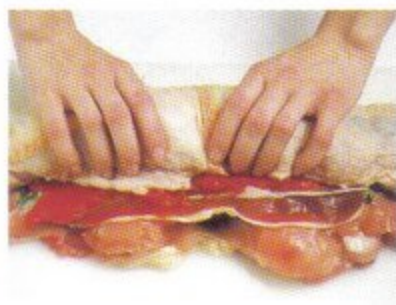
3 Untar la carne de pollo con la mezcla de espinaca sin llegar a los extremos. Cubrir con las fetas de jamón crudo, colocándolas en cabaigadura.

ingredientes (5 porciones)

- 1 pollo deshuesado de 2 kg.
- 1 suprema sin piel
- 1 clara de huevo
- 50 c.c. de crema de leche
- 2 cdas. de puré de espinacas
- 1 cda. de almidón de maíz
- 200 gr. de jamón crudo
- 1 morrón rojo asado
- 200 gr. de aceitunas verdes rellenas
- 1 cdta. de pimentón
- sal y pimienta, a gusto



4 Acomodar en el centro del rectángulo la pasta de pollo blanca, formando un cordón y sobre éste disponer en hilera las aceitunas rellenas. A los costados, colocar el morrón rojo previamente pelado, despepitado y cortado en tiras.



5 Arrollar la carne de pollo y espolvorear con el pimentón. Envolver con film autoadherente y cocinar durante 20 minutos en Máximo (100% de potencia). A la mitad de la cocción rotar el arrollado, para que se cocine en forma pareja. Si se cocina en horno convencional, envolverlo apretado con papel de aluminio.

ROULE DE PEJERREY

con puré de papas y tocino

ingredientes (2 porciones)

- ▶ 1/2 kg. de pejerrey
- ▶ 150 c.c. de crema de leche
- ▶ 1 zanahoria
- ▶ 1 zucchini
- ▶ 1/4 de morrón rojo
- ▶ sal y pimienta, a gusto

GUARNICIÓN:

- ▶ 1 kg. de papas
- ▶ c/n. de agua
- ▶ 100 gr. de manteca
- ▶ c/n. de leche
- ▶ 50 gr. de tocino
- ▶ sal y pimienta, a gusto

1

Limpiar los filetes de pejerrey, salpimentar a gusto. Tomar moldes individuales o uno de diámetro grande y forrarlo con el pescado. Reservar.

2

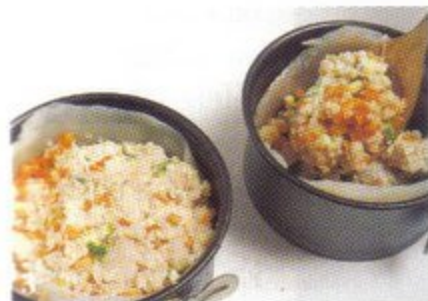
El resto del pescado procesarlo y mezclarlo con la crema de leche y las verduras cortadas en cubos pequeños. Salpimentar a gusto.

3

Rellenar los moldes con la preparación. Cocinar en horno precalentado a 160° C durante 20 minutos. Reservar.

4 GUARNICIÓN:

Pelar las papas y cocinarlas en abundante agua salada hasta que estén tiernas. Colar y pisarlas con un prensapuré a medida que integra la manteca y la leche. Salpimentar a gusto. Desgrasar la panceta en una sartén o en el microondas. Escurrir sobre papel absorbente, procesar y añadir al puré.



SALSA PARA ACOMPAÑAR

INGREDIENTES:

- ▶ 150 gr. de puré de tomates
- ▶ 10 tomatitos cherry
- ▶ ciboulette, ajo y tomillo
- ▶ sal y pimienta, a gusto

Saltear 1 ajo picado en un fondo de aceite y manteca e incorporar el puré de tomates.

Cocinar unos minutos, agregar los tomatitos cherry limpios, el tomillo y el ciboulette picado. Salpimentar.


Servir el roule de pejerrey acompañado del puré de papas y la salsa de tomate.



PRODUCTO DEL MES

Comparte Ofundi

Aceite de oliva



Desde hace 6000 años, los países mediterráneos disfrutaban de las cualidades del aceite de oliva, tanto por su aromático sabor, como por sus bondades para la salud. Los griegos atribuían a sus dioses el arte de la fabricación del aceite de oliva, y es habitual encontrar referencias del aceite tanto en la Biblia como en el Corán. En la actualidad, el famoso aceite está conquistando el mundo entero y hace las delicias de los paladares más exigentes.

Hay muchos datos curiosos acerca del aceite de oliva, el primero que sobresale, es que la palabra ACEITE, deriva de la palabra aceituna y además, comparado con los aceites de maíz, el de girasol, el de soja y otros, es el único que se elabora sin intervención de sustancias químicas.

El aceite de oliva mejor considerado, es el denominado **Extra Virgen**, además de ser el de mejor calidad, es el que ofrece la mayor variedad de aromas y sabores.

Su característico sabor frutado, proviene precisamente de un cuidado proceso natural, sin ningún producto químico agregado.

Al igual que un buen vino, los distintos colores, aromas y sabores del aceite, varían o dependen del tipo de olivo y de las condiciones del clima y del suelo donde se han desarrollado.

...APRENDA A LEER EN LA ETIQUETA

EXTRA VIRGEN: Se obtiene del fruto del árbol del olivo, empleando métodos mecánicos y físicos con temperatura controlada, que permite controlar su sabor frutado, su color y además las propiedades naturales de la aceituna. Tiene apenas un 1% de ácido oleico libre. Dado que su nivel de producción es relativamente bajo, hace que esta calidad sea de menos disponibilidad, y por ende resulta un producto más caro. Es ideal para sazonar y rociar después que el plato esté cocinado.

Los sabores del aceite

Los expertos en el tema, clasifican los distintos gustos del aceite de oliva de la siguiente manera:

LIVIANO O SUAVE: tiene un suave toque de gusto a aceituna.

MODERADO O DELICADO: posee un sabor más bien mantecoso.

SEMI FRUTADO O MÁS FUERTE: tiene mayor gusto a la aceituna.

FRUTADO: tiene el sabor propio de la aceituna.

La técnica aconsejada consiste en volcar una pequeña cantidad de aceite en un platito, mojar en él un trozo de pan, y saborearlo. Si tiene oportunidad de probar más de un tipo de aceite de oliva, conviene entre cada prueba, despejar el paladar de los distintos sabores, comiendo un trocito de manzana.

¿Cuál es la diferencia?

VIRGEN: se obtiene de la misma forma que el aceite extra virgen, tiene un buen sabor y lo que varía, es en su índice o nivel de acidez que va del 1% al 3%.

ACEITE DE OLIVA: se denomina así a la mezcla de aceite de oliva refinado, con aceite de oliva virgen. Hace un tiempo, que esta denominación se conocía con el nombre de aceite de oliva puro.

En este caso, su acidez, expresada en función del ácido oleico libre, está por debajo del 1,5%.

Es ideal para freír y cocinar.

¿Cómo se guarda el aceite?

La mejor forma de guardarlo, consiste en colocarlo en un recipiente hermético, en un sitio fresco y alejado de la luz. De este modo, el aceite de oliva se mantendrá por más tiempo, comparado con otros aceites, pudiendo conservarse en buenas condiciones, hasta 2 años y a veces más.

Por otra parte, es útil saber que si guardamos el aceite de oliva en la heladera, si bien ésta no lo perjudica, puede pasar que el aceite tome una consistencia granulada y opaca. Para que vuelva a su estado inicial, basta con regresarlo a temperatura ambiente, y esos efectos desaparecerán en corto tiempo.

¿SABÍAS QUE...

El color del aceite, no hace referencia al sabor, por lo cual siempre conviene probarlo. Lo ideal para encontrar el sabor que más se ajuste a su gusto, consiste en probar tantos aceites como sea posible.

■ IDEAS SÚPER RÁPIDAS

Bruschettas

Prepara unas deliciosas bruschettas, simplemente tostando rebanadas de pan previamente frotadas con ajo, y luego cubiertas con una mezcla de tomate fresco cubetado, condimentado con sal, aceite de oliva y albahaca fresca.

Papas al horno

Para hacer más apetitosas unas simples papas al horno, rocíelas con aceite de oliva, y espolvóreelas con abundante queso parmesano rallado.

Almendras fritas

■ En una sartén grande, templar un pocillo de aceite de oliva, evitando que se caliente mucho. Alcanzado este punto, echar un puñado de almendras, procurando que queden bien cubiertas con el aceite. Cocinar manteniendo el fuego moderado, removiendo las almendras con una cuchara de madera, para evitar que se quemen por debajo. Cuando las frutas secas adquieren un tono dorado fuerte, retirarlas de la fritura. Colocarlas sobre papel de cocina, para que absorba todo el aceite posible. Finalmente espolvorear las almendras con abundante sal fina, dejar que se enfríen y servir con un rico aperitivo o emplearlas para enriquecer una buena ensalada de vegetales frescos.

Alcachofas con jamón

4 porciones

ingredientes

20 alcachofas
c/n. de agua
c/n. de harina
c/n. de jugo de limón
sal, a gusto
c/n. de aceite
2 dientes de ajo
200 gr. de jamón
serrano

TIEMPO DE COCCIÓN:
15 minutos

■ Preparar un recipiente con agua fría y unas gotas de limón con 1 cucharada de harina bien batida en el agua, para que no se formen grumos.

■ En la medida que va limpiando las alcachofas, sumergir en la mezcla anterior, removiendo continuamente. Al terminar, tapar el recipiente con un paño empapado.

■ Poner a hervir agua con sal, harina batida, unas gotas de limón y un chorro de aceite. Cuando rompa el hervor incorporar las alcachofas y cocinar 15 minutos hasta que estén a punto, sin deshacerse.

■ En una sartén rehogar el ajo fileteado en aceite, y añadir el jamón picado.

■ Espolvorear el refrito con un poco de harina, añadir 1/2 taza del caldo de cocción de las alcachofas y corregir la sazón.

■ Con una espumadera retirar las alcachofas de su caldo de cocción y añadir a la salsa con jamón.

ITZIAR AGUIRRE



Lomo en torre

4 porciones

ingredientes

1 lomo
c/n. de aceite de oliva
2 dientes de ajo
5 gr. de tomillo
sal y pimienta
500 gr. de masa de hojaldre

VERDURAS GRILLADAS:

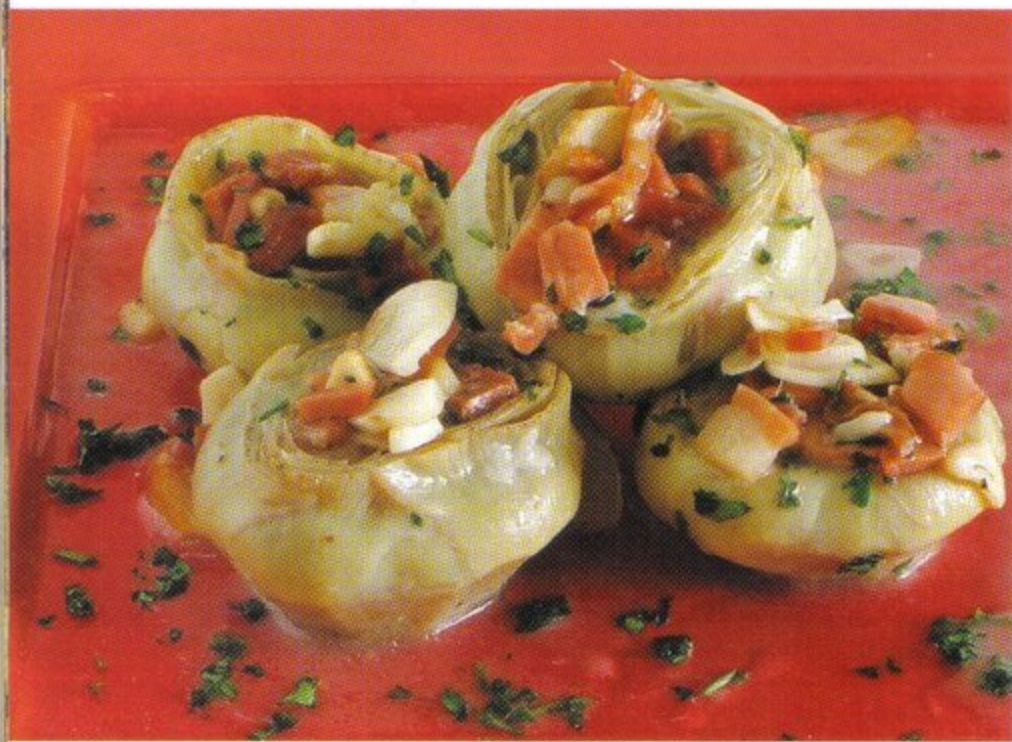
2 zucchini
1 berenjena
2 tomates confitados
c/n. de aceite de oliva
300 gr. de ricotta
ciboulette a gusto

SALSA:

150 c.c. de vino tinto
tomillo a gusto

TIEMPO DE COCCIÓN:

45 minutos





Pan de pescado y vegetales grillados

4 porciones

ingredientes

1 kg. de filetes de
pescado
1 pan baguette
c/n. de aceite de oliva
sal y pimienta, a gusto
4 tomates perita
2 berenjenas
2 zucchini
2 morrones rojos
250 gr. de queso fresco
hierbas, a gusto
2 dientes de ajo

TIEMPO DE COCCIÓN:
20 minutos

■ Limpiar el lomo y cortar en medallones. En una sartén calentar 4 cdas. de aceite de oliva y dorar el ajo. Retirar y cocinar los medallones de lomo. Condimentar con tomillo, sal y pimienta.

■ Aparte, estirar el hojaldre y hornear con un peso encima, hasta que se dore. Reservar.

■ VERDURAS GRILLADAS: Cortar los zucchini y la berenjena en finas láminas longitudinales. Pincelar con aceite de oliva y grillarlas. Rellenar las láminas con la mezcla de tomates confitados en trocitos, ricotta, ciboulette picada, sal y pimienta. Arrollar.

■ SALSA: Reducir el vino hasta que espese a punto jarabe y saborizar con tomillo.

■ ARMADO: Sobre hilos de salsa de vino, acomodar un medallón de lomo cocido, encima acomodar los arrolladitos de vegetales, luego una lámina de masa de hojaldre, un medallón de lomo, cascotes de tomate, tomillo y terminar con otra lámina de hojaldre.

■ Decorar con tomates cherry cortados al medio.

■ Cocinar vuelta y vuelta el pescado en una sartén pincelada con aceite de oliva. Salpimentar.

■ Cortar rebanadas parejas de pan y tostar en el horno. Lavar los vegetales y cortar en rebanadas los tomates, las berenjenas y los zucchini. Los morrones al medio y a lo largo, desvenar, despepitarse y cortar en trozos parejos.

■ Grillar los vegetales en una plancha lubricada con aceite. Mezclarlos en un bol y rociarlos con un hilo de aceite de oliva, el ajo picado, sal y pimienta. Cortar el queso fresco en cubos.

■ Acomodar en una fuente, el pescado y sobre él las rodajas de pan tostado. Esparcir sobre el pan, los cubos de queso y la mezcla de vegetales.

■ Espolvorear con abundantes hierbas picadas. Llevar al horno durante 20 minutos, hasta que se caliente toda la preparación.

MAXIMILIANO FONTANET



JUAN PEDRO DEMURU

ROSCA DE PASCUA

ingredientes (8 porciones)

MASA:

- ▶ 500 gr. de harina
- ▶ 1 pizca de sal
- ▶ 100 gr. de azúcar impalpable
- ▶ 1 cda. de azúcar común
- ▶ 25 gr. de levadura de cerveza
- ▶ 150 c.c. de leche
- ▶ 3 yemas
- ▶ 70 gr. de manteca
- ▶ 50 c.c. de jugo de naranja
- ▶ ralladura de 1 naranja

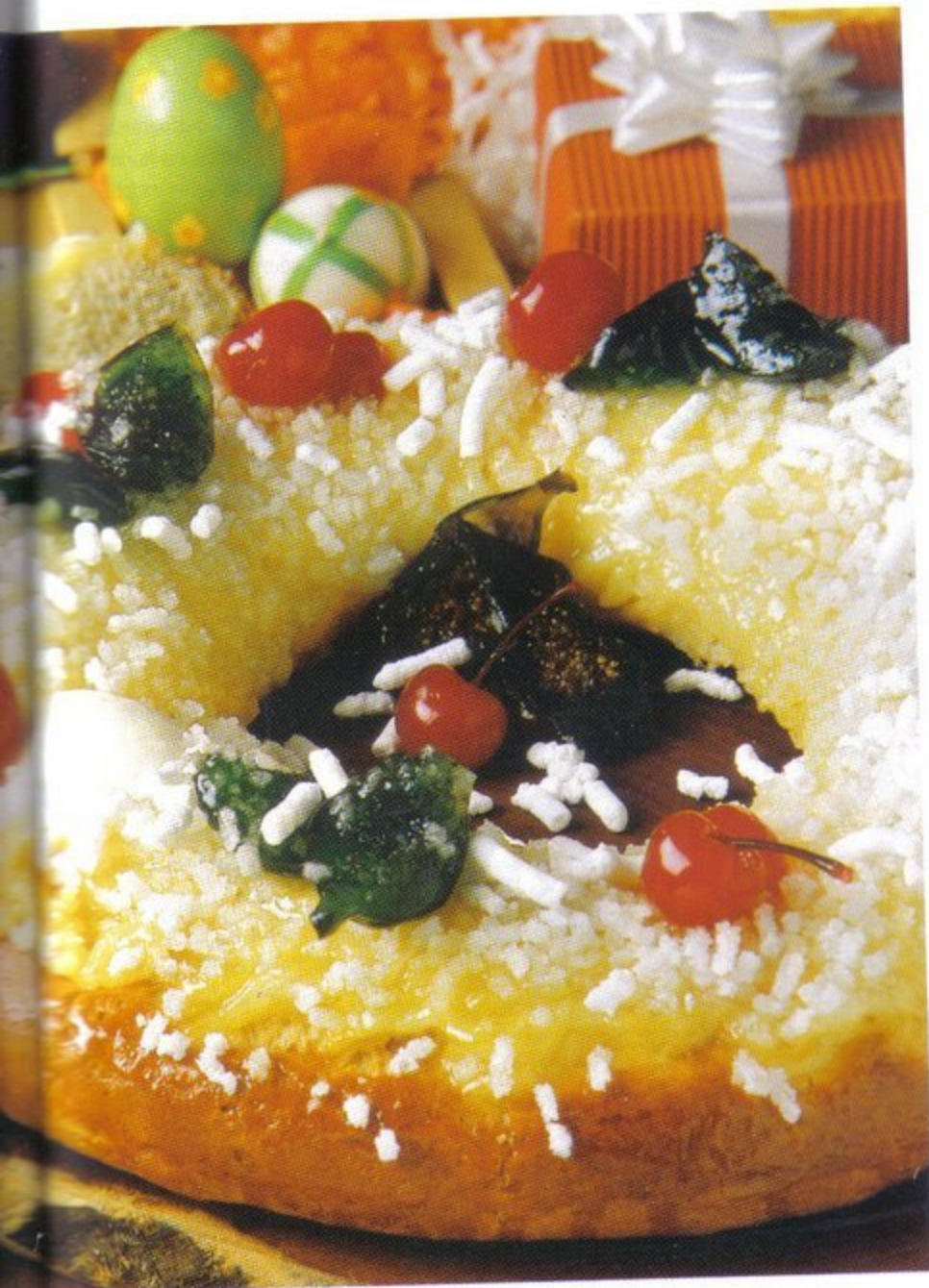
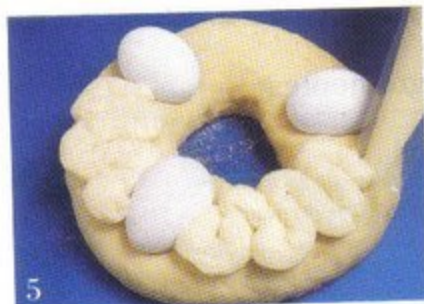
DECORACIÓN:

- ▶ crema pastelera
- ▶ huevos
- ▶ azúcar grana
- ▶ cerezas confitadas
- ▶ higos confitados

■ DESGASIFICAR

Una vez preparado el bollo de masa, se soba trabajándolo con movimientos suaves o golpeándolo contra la mesa para homogeneizar sus componentes. En algunos casos se deja fermentar o levar hasta que duplique su volumen, en otros se deja descansar un tiempo breve. Si la receta indica: desgasificar la masa levada, se la presiona con las manos, logrando que el gas formado por la fermentación se libere.





1 FERMENTO:

Mezclar en un bol 100 c.c. de leche tibia, el azúcar común y la levadura desgranada. Cubrir con film autoadherente, y dejar duplicar su volumen en un lugar tibio y sin corrientes de aire.

2 MASA:

Aparte, colocar en un bol grande, la harina, la sal y el azúcar impalpable mezcladas. Formar una corona y agregar el fermento, la leche restante, los huevos, la ralladura y el jugo de naranja.

3

Formar un bollo con los ingredientes e incorporar, por último, la manteca. Amasar hasta formar una masa lisa. Cubrir con un lienzo y dejar reposar en un lugar tibio, hasta que duplique su volumen.

4

Colocar el bollo sobre la mesada, desgasificar y darle forma redonda. Con las manos realizar un hueco en el centro formando la rosca. Acomodarla sobre una placa enmantecada y enharinada.

5

Colocar los huevos limpios sobre la rosca, cubrir con un lienzo y dejar levar. Decorar con la crema pastelera puesta en manga. Pincelar sólo la masa con huevo batido y cocinar en horno precalentado a 180° C de 35 a 40 minutos. Dejar enfriar y decorar con cerezas, higos y azúcar grana.

Aro bicolor con quinotos

ingredientes

MASA:

- ▶ 400 gr. de manteca
- ▶ 400 gr. de azúcar
- ▶ 8 huevos
- ▶ esencia de vainilla
- ▶ 4 cdas. de whisky
- ▶ 200 gr. de harina leudante
- ▶ 50 gr. de cacao amargo
- ▶ c/n. de ralladura de naranja
- ▶ 4 cdas. de whisky
- ▶ 250 gr. de harina leudante

QUINOTOS AL WHISKY:

- ▶ 1 kg. de quinotos
- ▶ 500 gr. de azúcar
- ▶ 1 litro de agua
- ▶ 60 c.c. de whisky

DECORACIÓN:

- ▶ chocolate cobertura blanco

■ Para preparar los quinotos almibarados al whisky, lavar bien los quinotos y con un palito de brochete o algún elemento punzante, pincharlos de lado a lado. Colocarlos en agua hirviendo y cuando suben a la superficie, escurrir.

■ Colocar en una cacerola el azúcar, el agua, el whisky y los quinotos. Llevar a un fuego moderado a bajo y revolver cada 15 minutos aproximadamente.

■ Luego del primer hervor dejarlos de 1 hora a 1,30 horas de cocción aproximadamente, hasta que la cáscara de los quinotos comience a verse translúcida.

■ Para la masa, batir el azúcar y la manteca a blanco, luego integrar los huevos de a uno, y la esencia de vainilla.

■ Dividir esta preparación en dos

partes. A una parte incorporarle las 4 cucharadas de whisky y los 200 gramos de harina con el cacao amargo.

■ Mezclar bien y colocar en la base del molde, de 26cm de diámetro, previamente enmantecado y enharinado. Luego, ubicar bien centrados los quinotos ya almibarados al whisky, reservando algunos para decorar.

■ A la otra parte de masa, incorporar la ralladura de naranja, las 4 cucharadas de whisky y los 250 gramos de harina, mezclando bien. Colocar en el molde, sobre los quinotos.

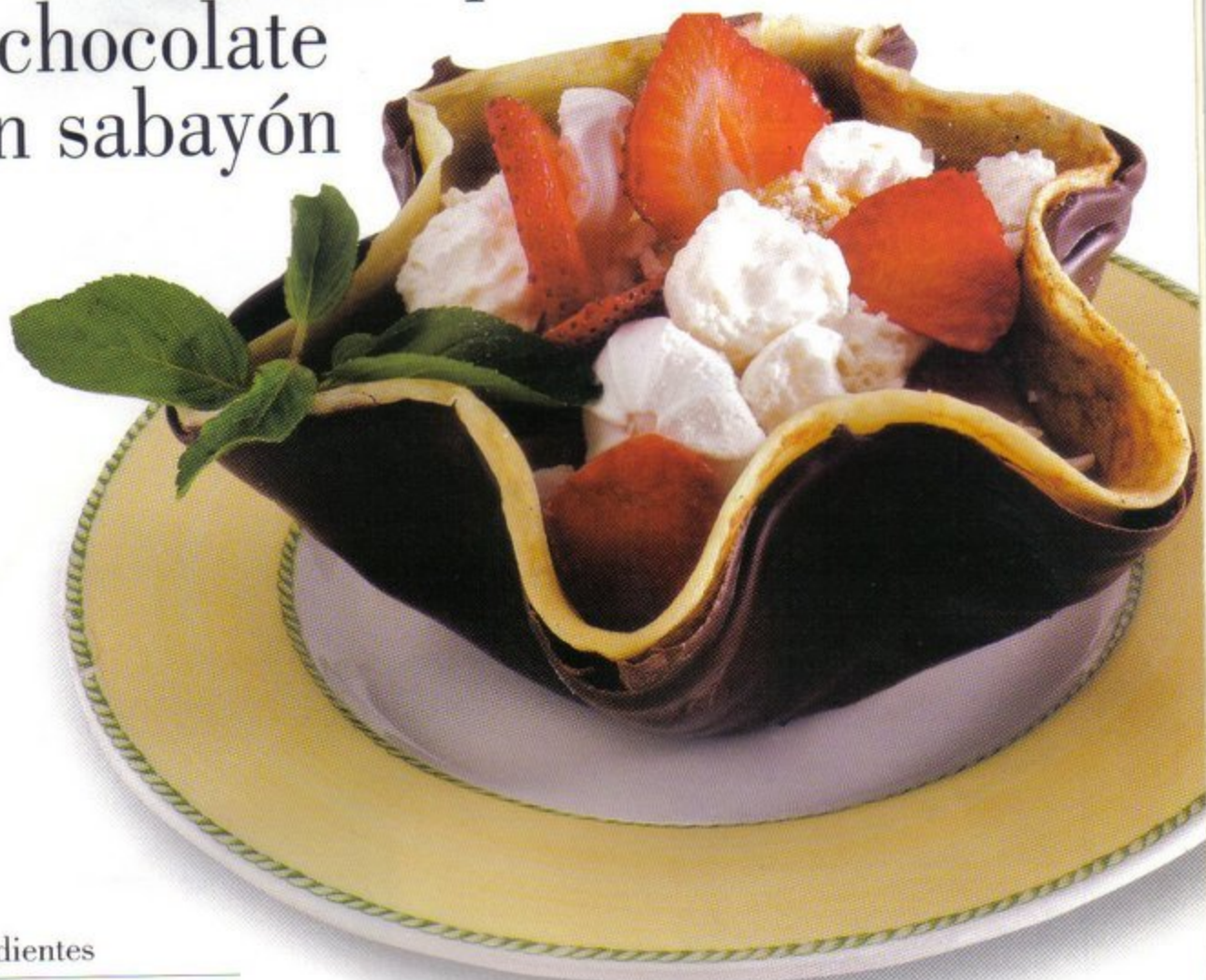
■ Espatular la superficie para que quede lisa. Llevar a horno moderado a 160° C de 30 a 35 minutos.

■ Luego dejar entibiar y desmoldar. Decorar con hilos de chocolate cobertura blanco y los quinotos almibarados reservados.

MACARENA MENÉNDEZ



Canastas de crêpes al chocolate con sabayón



ingredientes

- ▶ 6 crêpes
- ▶ 300 gr. de chocolate cobertura para huevos de pascua (sin templado)

CREMA:

- ▶ 500 c.c. de leche
- ▶ 40 gr. de harina
- ▶ 150 gr. de azúcar
- ▶ 4 yemas
- ▶ 50 gr. de manteca
- ▶ 50 c.c. de vino oporto
- ▶ 200 c.c. de crema de leche batida firme

RELLENO:

- ▶ 100 gr. de merengues secos
- ▶ 500 gr. de frutillas
- ▶ 100 gr. de nueces acarameladas (optativo)

■ Picar el chocolate en forma fina y pareja. Pasar a un bol y llevar al microondas. Derretir al 40% de potencia de 4 a 6 minutos, revolviendo 2 veces con cuchara de madera, durante el proceso. Luego retirar, mezclar y dejar entibiar.

■ Pintar las crêpes con el chocolate, una por una y moldear sobre un recipiente de 8cm de diámetro, de paredes altas, para que tome buena forma de canasta. Dejar enfriar en la heladera y desmoldar con cuidado.

■ Para preparar la crema mezclar en 50 c.c. de leche fría, la harina. Aparte, hervir el resto de la leche junto con el azúcar, durante 5 minutos en

microondas, al 100% de potencia.

■ Verter sobre la leche con harina y mezclar bien. Cocinar 2 minutos más al 100% de potencia, hasta que todo vuelva a hervir y tome consistencia.

■ Agregar el oporto y las yemas. Mezclar bien y cocinar 1 minuto más al 100% de potencia. Retirar, agregar la manteca y dejar enfriar.

■ Luego incorporar la crema batida, mezclando suavemente.

■ Rellenar las canastas, intercalando la crema con los merengues, las frutillas y si se desea, con nueces acarameladas. Servir inmediatamente.

MANUEL ALADRO

CHEESE CAKE DE DURAZNOS

1

Para la base, procesar las galletitas y añadir la manteca fundida. Mezclar bien. Forrar con acetato un molde de 24cm de diámetro, y colocar en la base la preparación de galletitas presionando. Reservar en la heladera.



2

Batir las yemas con el azúcar a Baño de María hasta que su color sea pálido y su textura espesa. Incorporar la ralladura y la gelatina previamente hidratada.



3

Añadir a la preparación el queso, los duraznos procesados y la crema semibatida.



4

Verter la preparación dentro del molde y llevar a la heladera por lo menos 3 horas antes de desmoldar. Decorar con duraznos frescos fileteados, sin pelar. Servir bien fría.



ingredientes

(8 porciones)

- 250 gr. de galletitas dulces
- 125 gr. de manteca
- 200 gr. de duraznos en almíbar
- 300 c.c. de crema de leche
- 3 yemas
- 100 gr. de azúcar
- 2 cdas. de ralladura de limón
- 500 gr. de queso crema tipo Philadelphia
- 10 gr. de gelatina sin sabor

■ AL HORNO

CHEESE CAKE A LA LAVANDA

Procesar 200 gr. de bizcochos dulces. Incorporar 125 gr. de manteca fundida y 1 cda. de especias dulces.

Distribuir la mezcla en un molde de 24cm, previamente tapizado con acetato.

Aparte, mezclar 500 gr. de queso crema con 2 pots de yogur de vainilla, perfumar con 1 cda. de flores de lavanda e incorporar 200 gr. de azúcar, 3 huevos y 80 gr. de harina 0000.

Verter la preparación en el molde y cocinar en horno suave durante 1 hora.

Dejar enfriar dentro del horno abierto y cuando esté tibio, retirar, enfriar y desmoldar. Acompañar con frutas rojas.



Turbante de brótola

■ Limpiar bien los filetes de brótola y verificar que no tengan ninguna espina. Reservar. Aparte, hervir las papas en agua con sal hasta que estén tiernas. Retirar, escurrir el exceso de agua y realizar con ellas un puré.

■ En una sartén con manteca, saltear el apio y la zanahoria cortadas en cubos muy pequeños y las cebollas de verdeo en aros muy finos. Luego, mezclar estas verduras con el puré de papas y salpimentar a gusto. Espolvorear con salvia picada.

■ Colocar en un bol el aceite de oliva, el jugo de limón y condimentar con sal y pimienta recién molida. Pasar los filetes por esta preparación y acomodarlos en un molde savarín, previamente forrado con papel metalizado y aceitado.

■ Rellenar con la preparación de puré y verduras. Presionar con una cuchara para que no queden espacios vacíos.

■ Llevar a horno moderado durante 20 minutos, a Baño de María. Retirar, dejar pasar el calor fuerte y desmoldar. Retirar el papel metalizado con cuidado.

■ **Salsa Rosa:** Picar la cebolla, el apio y la zanahoria. Rehogarlos en una sartén con aceite de oliva hasta que estén tiernos, agregar el vino blanco y dejar reducir a fuego suave hasta que se evapore el alcohol. Añadir los tomates perita picados y cocinar a fuego suave 20 minutos. Retirar y pasar por un chino. Agregar la crema de leche y espolvorear con el orégano. Servir acompañado de la salsa.



ingredientes

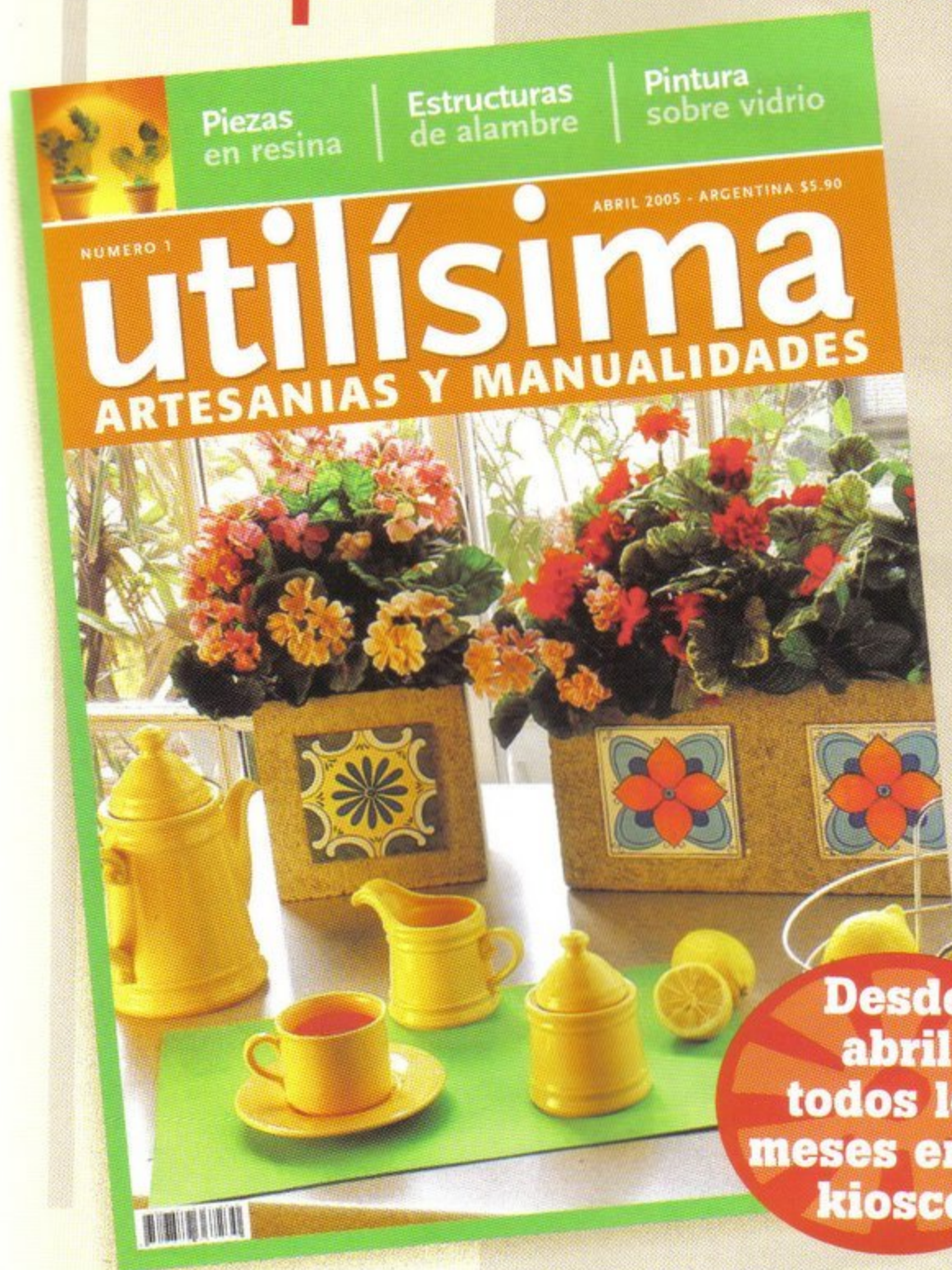
(6 porciones)

- 800 gr. de filetes de brótola despinados
- 800 gr. de papas
- 1 blanco de apio
- 1 zanahoria
- 2 cebollas de verdeo
- jugo de 1 limón
- 1 ramito de salvia
- 50 gr. de manteca
- 5 edas. de aceite de oliva
- sal y pimienta, a gusto

SALSA ROSA:

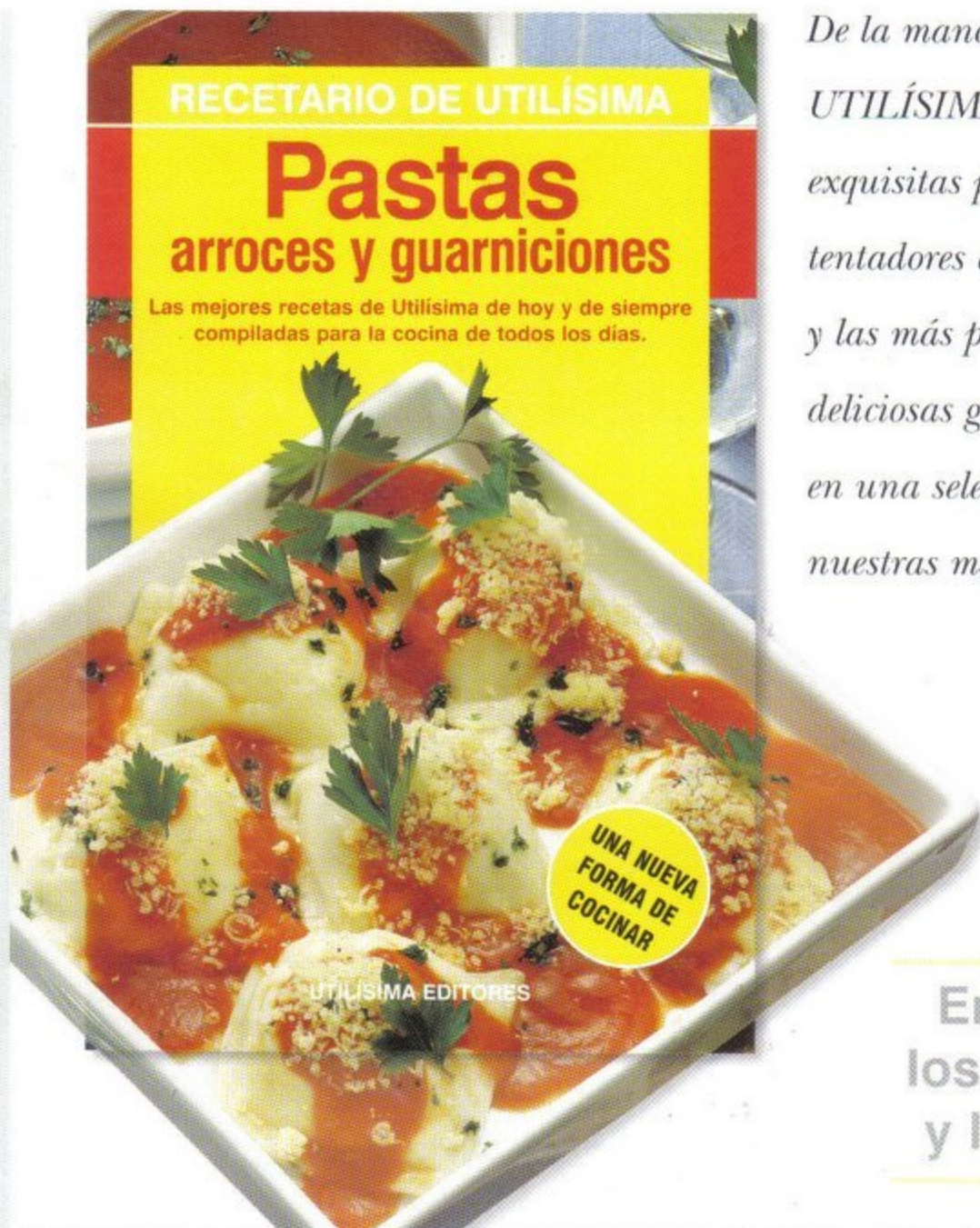
- 1 cebolla
- 1 ramo de apio
- 1 zanahoria
- 2 edas. de aceite de oliva
- 2 latas de tomates perita
- 80 c.c. de vino blanco
- 150 c.c. de crema de leche
- orégano, a gusto

La revista que estaba esperando



Desde
abril
todos los
meses en su
kiosco

¿Conoce el lugar **donde probar** las **mejores pastas** caseras?



*De la mano de
UTILÍSIMA, pruebe
exquisitas pastas,
tentadores arroces
y las más prácticas y
deliciosas guarniciones
en una selección de
nuestras mejores recetas.*

**En todos
los kioscos
y librerías**

**Porque las pastas caseras más frescas y sabrosas,
ahora se hacen en su propia casa.**

UTILÍSIMA EDITORES - libros@utilisima.com.ar